

忘年会・新年会プラン 2024-2025 メニュー例

お一人様 13,000 円

1. 西洋料理(正餐) *ご利用人数:15名様~

Appetizer 前菜

Classic Chicken Galantine
Apple & Micro Green Salad with Mango Mustard Sauce
クラシックチキンガランティーヌ
りんごとマイクログリーンサラダ マンゴーマスタードソース

Soup スープ

Seasonal Potato Potage
Cappuccino Style
ポテトパルマンティエ カプチーノスタイル

Fish 魚料理

Pan Seared Setouchi Sea Bream
Saffron Risotto
Setouchi Lemon Beurre Blanc Sauce
瀬戸内産鯛のソテー
サフランのリゾット
瀬戸内レモンのブルブランソース

Main メイン

Australian Beef Sirloin
Potato Puree, Seasonal Vegetable
Madeira Wine and Star Anise Sauce
オーストラリア産ビーフサーロインのグリル
ポテトピュレ、季節の野菜
マデイラワインとスターアニスのソース

Dessert デザート

Strawberry and Groseilles Mousse, Mascarpone Cream, Berry Sauce
ストロベリーとレッドカラントベリーのムース、マスカルポーネクリームとベリーソース

Assorted Bread and Butter
パン、バター

Coffee, Tea
コーヒー、又は紅茶

2. 立食料理(ビュッフェ) *ご利用人数:30名様~

Cold Selection 冷菜

Tomato, Feta Cheese, walnut and olive salad

トマト、フェタチーズ、胡桃とオリーブのサラダ

Smoked Salmon with Vegetables and Sour Cream

スモークサーモン 彩野菜とサワークリーム

Marinated seafood and couscous salad

シーフードマリネとクスクスのサラダ

Chicken breast confit with salted malt flavor and carrot raisin salad with parmesan tuile

鶏胸肉の塩麴コンフィと人参レーズンのサラダ パルメザンチーズのチュイール添え

Salad bar condiment

サラダバー コンディメント

Hot Selection 温菜

Seasonal vegetable soup

季節の野菜スープ

Hachis Parmentier

アッシュ・パルマンティエ

Fish & Chips Tartar Sauce

フィッシュ&チップス タルタルソース

White fish nage

白身魚のナージュ

Chicken cacciatore

チキンカチャトーラ

Low temperature roasted pork loin with mashed potatoes

豚ロースの低温ロースト マッシュポテト

Penne arrabbiata

ペンネアラビアータ

Seasonal Cooked Rice

季節の炊き込みご飯

Dessert デザート

Baked Cheese Cake with Berry

バイクドチーズケーキ ベリー添え

Strawberry Mousse

ストロベリームース

Orange and Lychee Jelly

オレンジとライチのゼリー

Panna Cotta Mango Sauce

パンナコッタマンゴーソース

Coffee, Tea

コーヒー、又は紅茶

*内容は材料の仕入れ状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。

**表示料金は税金・サービス料を含みます。